

## Vocabulary and key phrases



**レシピ**  
reshipi  
この レシピ は よいする のが とても かんたん です。  
Kono reshipi wa youisuru noga totomo kantan desu.

the recipe  
This recipe is very easy to prepare.



**ざいりょう**  
zairyou  
ひつような ざいりょう を かってください。  
Hitsuyouna zairyou wo kattekudasai.

the ingredients  
Buy the necessary ingredients.



**ちょうりてじゅん**  
chouritejun  
ちょうりてじゅん は りょうり を つくる ほうほう です。  
Chouritejun wa ryouri wo tsukuru houhou desu.

the preparation method  
The preparation method is the way to make the dish.



**ちょうりじかん**  
chourijikan  
ちょうりじかん は たべもの を ひに かける じかん を しめします。  
Chourijikan wa tabemono wo hi ni kakeru jikan wo shimeshimasu.

the cooking time  
The cooking time indicates the time the food should be heated.



**あらう**  
arau  
ジャガイモ と トマト を あらってください。  
Jagaimo to tomato wo arattekudasai.

to wash  
Wash the potatoes and the tomatoes.



**むく**  
muku  
タマネギ を むいてください。  
Tamanegi wo muitekudasai.

to peel  
Peel the onions.



**きる**  
kiru  
ニンジン と アスパラガス を きってください。  
Ninjin to asparagusan wo kittekudasai.

to cut  
Cut the carrots and the asparagus.



**みじんぎり にする**  
mijingiri ni suru  
タマネギ を ちいさく みじんぎり に してください。  
Tamanegi wo chiisaku mijingiri ni shitekudasai.

to chop  
Chop the onion into very small pieces.



**あわだてる**  
awadateru  
たまご を 5つ あわだてて ください。  
Tamago wo itsutsu awadatete kudasai.

to beat  
Beat five eggs.



**みず を きる**  
mizu wo kiru  
パスタ のみず を きって ください。  
Pasuta no mizu wo kitte kudasai.

to drain  
Drain the pasta to get rid of the water.



すりおろす  
suriorosu  
チーズをすりおろしてください。  
Chiizu wo surioroshite kudasai.

to grate  
Grate the cheese.



そそぐ  
sosogu  
さかなのスープをなべにそそいでください。  
Sakana no suupu wo nabe ni sosoide kudasai.

to pour  
Pour the fish stock into the pot.



くわえる  
kuwaeru  
あぶらをスプーンいっぱいくわえて  
ください。  
Abura wo supuun ippai kuwaete kudasai.

to add  
Add a spoonful of oil.



まぜる  
mazeru  
すべてをよくまぜてください。  
Subete wo yoku mazete kudasai.

to mix  
Mix everything well.



かきまぜる  
kakimazeru  
15分かんかきましてください。  
Juugofunkan kakimazete kudasai.

to stir  
Stir for 15 minutes.



トーストする  
toosotosuru  
パンをカリカリになるまでトーストして  
ください。  
Pan wo karikarini naru made toosotoshite  
kudasai.

to toast  
Toast the bread until it's crunchy.



ちょりする  
chourisuru  
35分かんよわびでちょりしてください。  
Sanjuugofunkan yowabi de chourishite kudasai.

to cook  
Cook for 35 minutes on a low heat.



ゆでる  
yuderu  
ジャガイモをゆでてください。  
Jagaimo wo yudete kudasai.

to boil  
Boil the potatoes.



やく  
yaku  
さかなをやいてください。  
Sakana wo yaite kudasai.

to roast  
Roast the fish.



あみやきにする  
amiyaki ni suru  
にくをあみやきにしてください。  
Niku wo amiyaki ni shite kudasai.

to grill  
Grill the meat.



あげる  
ageru  
ジャガイモとニンニクをあげてください。  
Jagaimo to ninniku wo agete kudasai.

to fry  
Fry the potatoes and the onion.



オーブンでやく  
oobun de yaku  
パンをオーブンでやいてください。  
Pan wo oobun de yaite kudasai.

to bake  
Bake the bread.



とかす  
tokasu  
チーズをとかしてください。  
Chiizu wo tokashite kudasai.

to melt  
Melt the cheese.



あたためる  
atatameru  
ソースをあたためてください。  
Soosu wo atatamete kudasai.

to heat  
Heat the sauce.



もる  
moru  
それをつめたくもってください。  
Sore wo tsumetaku motte kudasai.

to serve  
Serve it cold.

## Dialogue

ははおやはむすこにりょうりのしかたを  
せつめいします。  
Hahaoya wa musuko ni ryouri no shikata wo setsumei  
shimasu.

はは: さいしょに、やさいをあらってかわを  
むかなくてはいけません。  
Saishoni, yasai wo aratte kawa wo mukanakutewa  
ikemasen.

むすこ: それはとてもかんたんです。  
Sore wa totomo kantan desu.

はは: それではやさいをゆでてください。  
Soredewa yasai wo yudete kudasai.

むすこ: あぶらはどこですか。  
Abura wa doko desu ka.

はは: なんのためにあぶらがひとつですか。  
Nan no tame ni abura ga hitsuyou desu ka.

むすこ: やさいをゆでるためです。  
Yasai wo yuderu tame desu.

はは: さいしょからはじめましょう。ゆでるのはみず  
で、あげるのはあぶらをつかいます。  
Saisho kara hajimemashou. Yuderu nowa mizu de, ageru  
nowa abura wo tsukaimasu.

むすこ: はいはい、もちろんです。  
Haihai, mochiron desu.

The mother explains to the son how to prepare a dish.

Mother: First you have to wash and peel the  
vegetables.

Son: That's very easy.

Mother: Now boil the vegetables.

Son: Where's the oil?

Mother: What do you want the oil for?

Son: To boil the vegetables.

Mother: OK, let's start at the beginning, you boil with  
water and you fry with oil.

Son: Yes, yes, of course.

Please choose the correct answer

1. むすこ は りょうり を しっている と おもいますか。

Musuko wa ryouri wo shitteiru to omoimasu ka.

a. かれ は ぜんぜん しらない と おもいます。

Kare wa zenzen shiranai to omoimasu.

b. りょうり は かれ の しゅみ だ と おもいます。

Ryouri wa kare no shumi dato omoimasu.

c. かれ は プロ の りょうり に ん だ と おもいます。

2. ~~かれ ゆでる よく する るの~~ ~~かれ~~ ~~ひの~~ ~~ゆでる~~ ~~おもつ~~ おもっています。

Musuko wa yuderu noni ... ga hitsuyouda to omotteimasu.

a. あぶら

abura

b. しお

shio

c. みず

mizu

3. やさい を ゆでる まえ に かれ は なに を しなければ いけません か。

Yasai wo yuderu mae ni kare wa anni wo shinakereba ikemasen ka.

a. やさい を ゆでる まえ に かれ は それら の かわ を むかなければ いけません。

Yasai wo yuderu mae ni kare wa sorera no kawa wo mukanakereba ikemasen.

b. やさい を ゆでる まえ に かれ は それら を あげなければ いけません。

Yasai wo yuderu mae ni kare wa sorera wo agenakereba ikemasen.

c. やさい を ゆでる まえ に かれ は それら を トースト しなければ いけません。

Yasai wo yuderu mae ni kare ra sorera wo toosutoshinakereba ikemasen.

Answers: 1(a); 2(a); 3(a)